Rok IX. Tarnów dnia 15-go lipca 1909 r. Nr. 13.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Organ Towarzystw roln. okręgowych: Tarnowskiego, Dąbrowskiego i Myślenickiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Kłosowe po kłosowych.

Siew roślin kłosowych po sprzęcie innego zboża nie odpowiada właściwie zasadom zmianowania i przy obecnem pojęciu racyonalnej gospodarki postępowanie takie byłoby bezwarunkowo uznane za błędne.

Jeszcze siew jarzyny, to jest jęczmienia lub owsa po oziminach, bywa tu i ówdzie praktykowany, ale i w takich wypadkach starają się, o ile możności, unikać tego rodzaju następstwa. Siew oziminy po jarzynach, nie bywa praktykowany zwykle dlatego, że pomiędzy sprzętem zboża jarego, a siewem oziminy, za mało jest czasu do należytego obrobienia i wydobrzenia roli, a powtóre, że rośliny kłosowe jare wyczerpują z ziemi te same materyały pokarmowe, których potrzebują i oziminy. Niekiedy zachodzą atoli okoliczności, zmuszające do odstępstwa od tych zasadniczych reguł. Tak n. p. rok przeszły był mokry, więc nie dozwolił na wczesne obsianie pszenicy ozimej. Zasiana późno, nie rozkrzewiła się przed zimą należycie, w następstwie czego, tak nędznie przezimowała, że z wiosną w wielu okolicach musiano ją zaorać, a rolę obsiać jęczmieniem. W tym wypadku utracił gospodarz jeden sprzęt pszenicy, który przy obecnych wysokich jej cenach, ciężko mu odczuć wypadnie. Zachodzi przeto pytanie, czy na ściernisku po jęczmieniu, który był siany na przyoranej oziminie, może być zasiana ze skutkiem pszenica, czy nie?

W odpowiedzi musimy zaznaczyć, że z takiej pszenicy oczekiwany plon nie może być najwyższym i trudno, by mógł on wyrównać plonowi oziminy, sianej na ugorze, lub po roślinach liściastych: jak koniczyna, rzepak lub strączkowe. Przy starannej jednak uprawie i zasileniu roli nawozami sztucznymi, różnica nie powinna być zbyt wielka.

Co do uprawy pszenicy ozimej, to wykonać ją należy w następujący sposób: Z początkiem sierpnia, po zbiorze jęczmienia, jeśli ten rósł na przyoranej pszenicy, sianej na nawożonym ugorze, trzeba zaraz po sprzęcie ściernisko podorać. Po upływie dwóch tygodni, należy podorywkę zbronować, a następnie zorać do właściwej głębokości. Ponieważ rola, przeznaczona pod zasiew oziminy, powinna być krucha i tak sypka, by mogła każdemu ziarnu dostarczyć potrzebnej ilości miału, przeto po orce trzeba rolę dobrze zbronować, zwalcować i na 4 tygodnie odstawić do odleżenia. Gdyby w tym czasie rola się zlała i zaskorupiała, to trzeba ją będzie przed siewem należycie zbronować. Można ją też w tym czasie zasilić dwoma cent. metr. tomasyny i 3 cent. metr. kainitu. Siew wypadnie uskutecznić około 25-go września.

Jeśli przyorana pszenica sianą była na koniczysku lub po strączkowych, a więc nie w pierwszej kolei po nawozie, to po sprzęcie jęczmienia, na niej zasianego, trzeba będzie ściernisko nawieźć obornikiem i przyorać je do głębokości 16 do 18 cm. Po upływie czterech tygodni rolę zbronujemy i zwalcujemy, a następnie damy orkę siewną.

Gdyby z wiosną, tak siane pszenicy, przedstawiały się nie bardzo świetnie, to trzeba je będzie zasilić gnojówką lub saletrą.

Dojrzałość ziarna.

U zbóż rozróżniamy cztery okresy dojrzałości i tak: dojrzałość mleczną, żółtą, pełną i dojrzałość martwą.

W pierwszym okresie dojrzałości, w t. zw. mlecznej, górna część źdźbła bywa jeszcze nieco zielona, kolanka wówczas mają jeszcze również zieleń i są miękkie. Ziarno z powodu wielkiej zawartości soków bywa w tym czasie grubsze, niż przy późniejszych okresach. Wnętrze ziarn w mlecznej dojrzałości wypełnione jest płynem gęstym białym, z koloru do mleka podobnym. Ziarno, w tym stanie, daje się wprawdzie giąć na paznogciu lecz nie łamie się, tylko pęka podłużnie. W tym okresie nie powinno się jeszcze zboża zbierać, bo jak długo części roślinne są zielone, tak długo oddają one ziarnu, nagromadzone przez korzenie i wytworzone przez zieleń materye pokarmowe, a to w postaci ciał białkowatych, węglowodanów i soli mineralnych.

Po tym okresie następuje okres dojrzałości żółtej czyli woskowej. W tym czasie całe źdźbło staje się już żółte. Ziarno w swem wnętrzu jest wprawdzie jeszcze miękkie, nie ma w niem jednak ani śladu płynu. Zginane na paznogciu pozwala z początku na wgniecenie jego krawędzi,

lecz przy dalszem ugniataniu pęka, ale już poprzecznie. Jestto okres najwłaściwszy do zbioru.

Po nim następuje okres dojrzałości pełnej. Słoma w tym czasie jest zupełnie żółta, sucha, a wszystkie jej kolanka są drzewiasto twarde i są barwy brunatnej. Ziarno naginane na paznogciu, gnie się wprawdzie lecz nie łamie.

Wreszcie w okresie dojrzałości martwej słoma staje się białą i kruchą, w porze słotnej przybiera barwę brudno szarą. Łatwo wypadające ziarno jest tak twarde, że nie daje się zgiąć na paznogciu i dopiero przy użyciu większej siły pęka, przyczem z wnętrza sypie się biaława mączka.

Siano składane w stogi w stanie niezupełnie suchym, zagrzewa się łatwo, przyczem tęchnie i pleśnieje. Ktoby musiał składać siano niezupełnie dosuszone, niech je warstwami przekłada suchą słomą jęczmienną lub owsianą, chociaż ostatecznie i słoma zbóż ozimych może również posłużyć do tego celu. Słoma, która przejdzie sokami i naciągnie aromatu ze siana, bywa przez bydło chętniej jadana, niż słoma zwykła. Na centnar metryczny siana trzeba dodać jako przymieszki 6 do 8 kg. słomy. Rozumie się, że słoma, która ma być użyta do tego celu, nie powinna być wilgotna ani zatęchła. Siano, które w pokosach leżało na słocie i zanieczyszczone zostało piaskiem i ziemią, trzeba przed skarmianiem z kurzu wytrzepać, porznąć na sieczkę, sparzyć wrzącą wodą i skarmiać po należytem osoleniu. *M.*

Naprawa boiska (toku). Zbliża się pora zwózki i młocki, nie zaszkodzi przeto przypomnieć, że boisko powinno być gładkie, równe i niespękane, a przytem tak elastyczne, by nie kruszyło się pod kołami obładowanych wozów, lub pod uderzeniem cepów. Chcąc tok naprawić, trzeba go motyką zdzióbać, grudy potłuc jak najdrobniej i rozmiękczyć niewielką ilością wody, a gdy potrzeba, dodać nieco tłustej gliny. Po wyrównaniu wilgotnej masy (grabiami), ubija się ją kawałkiem deski, osadzonym na dzierżaku. Świeżo nałożona warstwa ziemi potrzebuje do wyschnięcia około dwóch tygodni. W tym czasie trzeba ją przynajmniej raz dziennie skrapiać wodą i ubijać, w celu nadania większej zwięzłości, dobrze będzie w drugim tygodniu dać na tok warstwę żwiru dość grubego, zwilżyć wodą i ubić. Za granicą boiska takie utrwalają smołą pogazową. W tym celu w kociołku żelaznym gotują smołę, wylewają na tok i w stanie gorącym rozciągają po nim zapomocą miotły i łopaty. Na metr kwadratowy boiska potrzeba około $^3/_4$ kg. smoły. W ten sposób sporządzone boisko, wygląda jak chodnik asfaltowy.

Odgnioty od uprzęży należy zmyć roztworem wodnym kwasu borowego, używając do tego czystego płatka. Po należytem oczyszczeniu zranionego miejsca, zmywa się je jeszcze raz wyżej wspomnianym roztworem i posypuje sproszkowanym krochmalem. W ten sposób rana zabezpieczona przed dostępem powietrza, goi się pewniej i szybciej. Zmywanie rany i posypywanie krochmalem trzeba powtarzać dwa razy dnia.

Jeśliby się wytworzył ropień, to trzeba ropę wypuścić, a ranę przestrzykiwać 3$^0/_0$ (procentowym) roztworem kwasu karbolowego.

W każdym razie lepiej będzie, jeśli gospodarzowi nie będą zdarzać się tego rodzaju wypadki, by zwierzęta jego tygodniami stawały się niezdolnemi do pracy, a osiągnie to, dobierając uprząż tylko dobrze dopasowaną. Z.

Gaszenie wapna. Wapno palone, zanurzone we wodę lub polane taką ilością wody, jaką wchłonąć jest w stanie, rozpoczyna się w krótkim czasie grzać bardzo silnie, przyczem pęcznieje, pęka i rozsypuje się na proszek miałki, biały, zwany mączką wapienną. Ten przebieg nazywamy gaszeniem czyli lasowaniem wapna. Skoro wapno polejemy 3 razy większą na wagę ilością wody, a więc tak, by było w wodzie całkiem zanurzone, to woda się zagotuje, a wapno silnie pęczniejąc, utworzy masę ciastowatą, białą, lepką, zwaną ciastem wapiennem. Jeśli do ciasta wapiennego dodamy jeszcze więcej wody, to otrzymamy ciecz białą, mleczną, zwaną mlekiem wapiennem. Do takiego stanu powinno się doprowadzić wapno, zanim się je ze skrzyni wypuści do dołu. Jeśli wapno gaszone leży długi czas nie przykryte, to pochłania z powietrza kwas węglowy i przechodzi zwolna w ciało twarde, zwane wapieniem.

Jeśli wapno palone, przed gaszeniem, wystawione jest przez czas dłuższy na działanie powietrza, to wchłania z niego parę wodną i kwas węglowy, przyczem rozpada się i zwiększa nieco swoją objętość. Takie wapno nazywamy zwietrzałem. Gasi się ono źle. Dlatego po otrzymaniu wapna z wapiennika trzeba się zabrać co rychlej do gaszenia, a nie wyczekiwać, aż się z niego zrobi mąka.

Wapno palone, uzyskane z wapienia zanieczyszczonego większą zawartością gliny, krzemionki i magnezyi, gasi się powoli i odpornie, wywiązuje mało ciepła i tak słabo narasta, że zwiększa zaledwie 1$^1/_2$ raza swoją objętość, podczas gdy z wapna dobrego otrzymuje się na objętość 3 razy więcej mąki. To też rozróżniamy wapno tłuste i wapno chude. Pierwsze z wodą gotuje się mocno, silnie narasta i daje ciasto białe, bardzo lepkie i bardzo tłuste. Wapno chude grzeje się przy gaszeniu słabo, narasta licho i daje ciasto w dotknięciu szorstkie, piasczyste, łatwo rozpadające się i najczęściej brudnawo żółte.

Serwatka jako pasza, ustępuje wprawdzie w pożywności innym odpadkom mleczarskim, jak: mleku zbieranemu i maślance, to przecież zadawana z innemi paszami treściwemi, może być skarmiana z wielkim pożytkiem, bo jest łatwo strawna i ułatwia wypróżnianie. Zadawana w większej ilości, wywołuje także rozwolnienie, a to z powodu zawartości kwasu mlekowego i soli potasowych. Najkorzystniej daje się ona zużytkować przy karmieniu trzody chlewnej. Serwatki mocno skwaśniałej nie należy dawać ani maciorom prośnym ani karmiącym prosięta, bo jest dla nich szkodliwą.

Kapustnik bielinek jest u nas najpowszechniejszym owadem z pośród motyli. Po raz pierwszy ukazują się kapustniki w maju, w nie wielkiej ilości i składają jajka na spodniej stronie liści kapusty, a gdy tej niema, na gorczycy, rzepaku, pszonaku i innych roślinach krzyżowych.

Każda samica składa około 100 jajeczek żółtych, wielkości prosa. Z tych lęgną się gąsienniczki, już po 2-óch tygodniach, a odżywiając się liśćmi, rosną tak szybko, że w końcu czerwca zapoczwarzają się, a czynią to zwykle na tych samych roślinach, na których żyły. Z końcem lipca lęgnie się z tych poczwarek druga generacya motyli, które zastają wszelkie rodzaje kapust, już w tak rozwiniętym stanie, że jajeczka swe mogą składać li tylko na kapustach. Z jajeczek tych lęgną się się miliardy gąsiennic, które w sierpniu niszczą kapusty doszczętnie, pozostawiając z liści li tylko żeberka (żyłki). Z początkiem września, a w okolicach cieplejszych już z końcem sierpnia, wędrują te liszki na drzewa, mury, parkany i t. p., gdzie się zapoczwarczają i zimują. Wiele z tych poczwarek ginie od mrozów lub pada ofiarą ptactwa i to jest przyczyną, dlaczego na wiosnę tak mało ukazuje się motyli. Niekiedy, gdy jesień jest ciepła, ukazuje się z końcem września trzecia generacya motyli, których gąsiennice kończą dzieło zniszczenia, rozpoczęte przez swe poprzedniczki.

Walka z tymi szkodnikami jest niezwykle trudną, do celu dochodzi jeszcze najlepiej ten, kto w sierpniu, co kilka dni przegląda wszystkie liście kapusty i jajka rozgniata. Łowienie motyli samych jest wprost niewykonalne, a zbieranie gąsiennic bardzo uciążliwe. Mniej od tych szkodników nawiedzaną bywa kapusta, rosnąca zdala od drzew i zabudowań, a więc kapusta, uprawiana w polu. Na takiej kapuście nie składają motyle jajek, bo gąsiennice nie miałyby się gdzie zapoczwarczać. Niektórzy radzą obsiewać kapustnik konopiami, których zapachu mają te owady nie znosić.

Zmiana nasienia. Znaną to jest gospodarzom rzeczą, że zboża i inne płody, siewane długie lata w tych samych warunkach, wyradzają się i dają plony czem raz lichsze. Ktoby przeto z gospodarzy zauważył u siebie takie pogorszenie się plonów, ten niech zawczasu postara się o nasienie z innych okolic. Kogo na to stać, ten niech zamówi sobie nasiona nowych odmian, które chociaż droższe, przecież w rezultacie, plonując dobrze, okażą się tańsze, niż odmiany tanie, pochodzące z niepewnych źródeł. Ziarno nasienne powinno być bez nasion chwastów, niezaśniecone, pełne, ciężkie, niezatęchłe, nie poprzetrącane cepami i ma mieć dobry, zdrowy kolor. Dobre usługi w przygotowaniu nasienia do siewu oddają sortowniki i trieury.

Bielenie płótna. Włókna tak lniane, jak i konopne, przybierają podczas moczenia lub roszenia kolor mniej lub więcej ciemny, który nie gubi się ani przy międleniu ani przy czesaniu. Płótno wyrobione z takiej przędzy, bywa zawsze żółtawe i jakby brudne, a przytem sztywne i szorstkie. Powodem tych niekorzystnych przymiotów bywają ciała, w wodzie nierozpuszczalne, natury żywicowatej (woskowej), które dopiero pod wpływem słońca lub pod działaniem rozmaitych odczyników chemicznych tracą swe własności barwiące i usztywniające. We fabrykach do bielenia czyli blichowania płótna używają rozmaitych odczynników chemicznych, jak: chloru, wapna chlorowego, wody utlennionej, kwasu siarkowego, ługów żrących itp. Pod wpływem powyższych odczynników uzyskuje się wprawdzie płótna bardzo białe i delikatne w dotknięciu, trwałość ich

jednak pozostawia wiele do życzenia: dlatego lepiej jest posługiwać się sposobem więcej mozolnym, ale mniej kosztownym i nie niszczącym płótna, a praktykowanym u nas z dawien dawna.

Ponieważ w obecnych czasach, skutkiem łatwości nabywania płócien po sklepach, znajomość bielenia zatraciła się u nas, przeto pozwolimy sobie przypomnieć go naszym gosposiom.

Pierwszym warunkiem uzyskania dobrego i ładnego płótna jest to, by tak len, jak i konopie były moczone w wodzie miękkiej. Twarda, zawierająca w rozpuszczeniu materye mineralne, daje włókno ciemne, szorstkie i bez połysku. Płótno, uzyskane z takiego włókna, bieli się źle. Szczególnie szkodliwie działa woda żelazista, nadaje bowiem włóknu kolor żółtawo-brunatny, który z wielką trudnością daje się przy bieleniu usunąć. Przeciwnie woda miękka, chociażby zawierała w rozpuszczeniu materye, pochodzące z gnicia ciał organicznych, jakkolwiek nadaje włóknu barwę szaro niebieskawą, to jednak barwa ta przez bielenie daje się dość łatwo usunąć, a piękny, jakby jedwabisty połysk i gładkość włókna, w takiej wodzie uzyskanego, stanowią wyraźną oznakę jego czystości. Moczenie nie powinno trwać ani za długo, ani za krótko; przy długiem bowiem moczeniu włókno traci na sprężystości, a nawet butwieje, natomiast przy krótkim klej, zlepiający włókna, nie rozpuszcza się, skutkiem czego, tak międlenie, jak i czesanie odbywa się nieprawidłowo. Moczenie trwać może dłużej lub krócej, zależnie od jakości wody, jej ciepłoty, a także od charakteru materyi klejkich, które włókna zlepiają. Moczenie w ogóle trzeba przerwać, gdy łodyga, zginana na paznogciu, łamie się i rozpada, a włókno łatwo od paździerzy odstaje.

Wracając do samego bielenia, przypomnieć należy, że płótno odebrane od tkacza trzeba najpierw namoczyć, a po rozciągnięciu na murawie posypać otrębami i zwinąć, przysypując otrębami i jego odwrotną stronę. Tak przygotowany zwój ustawia się w beczce storcem i zalewa wodą ciepłą, lecz nie gorącą. W braku ortrąb można płótno zalać ciepłą serwatką. Wkrótce w płótnie rozpocznie się kiśnienie, które przyczyni się bardzo do rozpuszczenia barwników i materyi usztywniających płótno. Po upływie drugiej doby, jeżli płótno kisło z otrębami, a po upływie czterech dni, gdy kiśnienie odbywało się w serwatce, myje się płótno, przepłukuje w wodzie bieżącej i pralnikami (kijankami) dobrze z klejkich materyałów oczyszcza. Następnie rozściela się płótno znowu i posypuje gęsto popiołem drzewnym, wsadza napowrót do beczki i zalewa wodą. Ktoby miał przygotowany ług, ten nie potrzebuje posypywać płótna popiołem, lecz niech je wprost zaleje ługiem. Po upływie 48 godzin wyjmuje się je z ługu, pierze w czystej wodzie i rozściela do słońca. Bieląc na słońcu, trzeba od czasu do czasu płótno skrapiać, bo tylko zwilgogocone wodą lub rosą bieli się dobrze. Trzeba przestrzegać także, by przez pół dnia, n. p. do południa, działało słońce na jedną jego stronę, a po południu na drugą. Blichowanie na słońcu trwa zwyczajnie od 3 do 4 tygodni.

Otrzymywanie ługu. Popiół przed ługowaniem trzeba przesiać, celem oddzielenia: węgli, niedopałków i grubszych zanieczyszczeń. Do

ługowania trzeba sobie sporządzić kadź, u góry szerszą, a u dołu węższą. W dolnej, węższej części, w wysokości 30 do 40 cm. osadza się dno dziurkowane. U dołu kadzi, tuż przy jej dnie (niedziurkowanem) daje się kurek albo czop dla wypuszczania ługu. Na dnie dziurkowanem układa się warstwę słomy i sypie na nią popiół. Na warstwę popiołu daje się znowu warstwę słomy, a na nią popiół, i tak dalej, aż do wierzchu. Popiół przed nabijaniem kadzi trzeba na 24 godzin poprzód zwilżyć dobrze wodą i łopatą wymięszać. Po nabiciu kadzi zalewa się ją deszczówką; gorąca działa skuteczniej. Po pierwszem ługowaniu można kadź zalać powtórnie; otrzyma się jednak ług już znacznie słabszy. Przez odparowanie takiego ługu otrzymuje się masę brunatno szarą, zwaną zwyczajnie potażem. Potażu używają powszechnie przy fabrykacyi mydła i szkła, a także dodają go do ciasta, by lepiej rosło.

Popiół wyługowany jako nawóz. Popiół, wyługowany w gospodarstwie domowem zawiera jeszcze 35 do 40% soli, może być przeto użyty z korzyścią do posypywania kompostu lub wprost jako nawóz może być dany na łąki. W tym ostatnim wypadku trzeba go przed rozsypywaniem wysuszyć. Wyługowany popiół nosi nazwę żoły. Żoła, mając mniej soli, może być daną w większej ilości, bo nawet w ilości 20 do 30 hektolitrów na mórg łąki. Popiół, niewyługowany, dany w takiej ilości działałby nazbyt paląco.

Borówka należy do roślin wrzosowatych. U nas rosną trzy jej gatunki, a mianowicie: Borówka Czernica, Borówka Łochynia i Borówka Brusznica.

B. Czernica jest krzewinką na 30 do 40 cm. wysoką. Rośnie gęsto w lasach cienistych, nie dopuszczając między sobą do rozrostu innych roślin. Jagody daje kuliste, czarne, uwieńczone wystającym rożkiem. Jagody te, noszące nazwę czernic, posiadają barwnik purpurowo czerwony. Ma on zastosowanie w farbierstwie do barwienia tkanin na kolor purpurowy, a także do sporządzania wina czerwonego z białych winogron. Czernice dla swego słodkawego smaku bywają jadane chętnie, na surowo, z cukrem i mlekiem. Bywają dalej używane do sporządzania zupy, konfitur, a także i wina borówkowego, które dla znacznej zawartości garbnika działa skutecznie w zaflegmieniach narządu trawienia i dyareach chronicznych.

B. Łochynia jest krzewinką od 60 do 70 cm. wysoką. Ma liście większe i ciemniejsze, niż poprzednia. Jagody większe niż u czernicy, są modrawe, wewnątrz zielonkowate i kwaskowato słodkie. Jagody łochyni są również jadalne. Łochynie są u nas rzadsze, rosną na mokrych, torfiastych łąkach, a także po lasach na gruntach podmokłych.

B. Brusznica jest krzewinką na 15 do 20 cm. wysoką. Ma łodygę omszoną. Daje ona jagody kuliste, czerwone, jadalne, na surowo lub po ugotowaniu w syropie. Robią z nich także kwaskowate powidła. Brusznica rośnie obficie po lasach suchych, iglastych.

Z Borówkami w ścisłem pokrewieństwie pozostaje żórawina. Rośnie ona na bagnach torfowych pomiędzy mchem. Daje jagody duże, kuliste, czerwone, mocno kwaskowate. W środku jagód są liczne nasiona, które

siedzą w 4 komorach. Z jagód, zwanych również żórawinami, sporządzają bardzo smaczne konfitury i powidła. Na surowo, mogą być jadane dopiero w drugim roku, gdy je mróz przejmie.

Olejki pachnące. Niejeden kupuje w aptekach lub drogueryach pomady lub pachnące olejki, a także perfumy, chociażby je mógł sobie w domu sam sporządzić. Do otrzymania pomady potrzeba świeżego, niesolonego smalcu wieprzowego i roślin pachnących, n. p.: mięty, rezedy, kwiatów róży, fiołków, lipy, bzu itp. Te woniejące części roślinne miesza się ze smalcem i przetrzymuje przez dwie doby, by smalec przeszedł ich zapachem. Następnie naczynie z tą mieszaniną wstawia się do naczynia większego, napełnionego gorącą wodą. Skoro się smalec roztopi, cedzi się go przez rzadkie płótno i pomada jest już gotowa. Gdyby woniała za słabo, to trzeba będzie jeszcze raz zmięszać ją z świeżemi roślinami, jeśli wonieje zbyt silnie, to dodać jej smalcu. W podobny sposób sporządza sią olejki pachnące. Tu jednak zamiast smalcu, trzeba będzie użyć czystej oliwy. Po wchłonieniu zapachów cedzi się oliwę przez płótno i olejek na włosy jest gotowy. Przy sporządzaniu perfum zalewa się pachnące części roślinne czystym spirytusem (nie denaturowanym) z dodatkiem 50% wody deszczowej. Po dwudniowej maceracyi przecedza się ten płyn przez bibułę, zlewa do flaszeczek i zakorkowuje. *M.*

Konie i woły robocze mają w obecnej porze najwięcej pracy, bo to i zwózka w całej pełni i podorywka ściernisk i uprawa ugoru pod oziminy itp. roboty ciężkie schodzą się w jednym czasie. Niechże każdy z gospodarzy pamięta o tem, że wspomniane bydlęta pracują przedewszystkiem pyskiem, jeśli dostaną dobrze jeść, to będą dobrze ciągnąć, nie dostaną wiele i czego potrzebują, to braknie im siły do pracy. Koniom w porze obecnej nie żałować owsa i siana, nie spuszczać się na samo pastwisko i zieleninę, bo te siły nie dają, owszem, w większej ilości skarmiane, wywołują rozwolnienie, które konia nie wzmacnia, lecz osłabia. W porze południowej dać koniom przynajmniej dwie godziny wytchnienia, by karmę mogły strawić, a ich nerwy wypocząć. Także rano trzeba karmę zadawać wczas, by konie po spożyciu tejże przynajmniej godzinkę trawiły, a nie, by szły od żłobu wprost do pługa. Wołom roboczym prócz zieleniny dawać w tym czasie karmę posilniejszą, choć po litrze otrąb na każde danie i po garści gniecionego makucha nie powinno im brakować. Wołom po każdem nakarmieniu trzeba dać więcej wolnego czasu, bo one muszą pokarm przeżuwać, a do czego potrzebują spokoju. W pługu lub w innej ciężkiej robocie przeżuwanie i naślinianie karmy idzie źle.

Tamowanie krwotoku. Zdarza się w gospodarstwach, aż nazbyt często, że to lub owo zwierzę ulegnie skaleczeniu. Jeśli rana nie jest wielka i jeśli nie są rozdarte takie partye ciała, w których przebiegają liczne i grubsze naczynia krwionośne, to rana zwyczajnie zasklepia się skrzepem uchodzącej krwi i goi się wkrótce. Jeśli atoli w ranie przy skaleczeniu pozostało jakieś ciało obce, które zaniedbano usunąć, lub gdy rana została zakażona bakteryami, występuje wkrótce zapalenie części zranionych, a w następstwie materyzacya.

Rzecz inna, gdy rana jest większa i gdy zranioną została taka część ciała, w której przebiega dużo naczyń krwionośnych. Takie rany krwawią zwyczajnie bardzo obficie, a krew niekiedy z trudnością tylko daje się zatamować. Do tamowania krwotoków używa się rozmaitych środków, wszystkie one jednak dążą do tego, aby w zranionem naczyniu wywołać skrzep krwi, który mógłby zamknąć wylot naczynia. Najpowszechniej tamują krew przez oziębianie rany lodem lub wypalanie jej rozżarzonem żelazem; dalej przez zalanie rany spirytusem lub olejkiem terpentynowem, a także przez zasypywanie tejże sproszkowanym koperwasem, mieloną korą dębową i takimże sporyszem. Tamowania krwi pajęczyną powinno się unikać, bo z nią mogą się dostać do naczyń krwionośnych rozmaite zanieczyszczenia, niebezpieczne dla zdrowia zwierzęcia. W braku tych wszystkich środków trzeba się starać zatamować krew przez naciskanie broczącego naczynia. Do wywołania ucisku posługiwać się w pierwszym rzędzie palcem, najlepiej kciukiem prawej lub lewej ręki. Naciskać trzeba nie w samem miejscu zranienia, lecz powyżej. Przy większych zranieniach odnóż można zatamować krew przez nałożenie krępulca. W tym celu, powyżej miejsca zranienia, okręca się odnóże ręcznikiem i kołkiem, włożonym pod ręcznik, skręca go tak silnie, by obieg krwi w odnóżu został powstrzymany. Rany wielkie, silnie krwawiące, trzeba w pierwszej chwili zatkać kłębkiem waty lub pakułów, nasyconym spirytusem lub posypanym dobrze sproszkowaną korą dębową. *Cz.*

Ciężką plagą dla zbóż, złożonych w sterty i stogi, są krocie myszy, które ściągają się do nich ze wszystkich stron. A nęci ich tam nie tylko stół obficie zastawiony i świadomość, że mogą spać bezpiecznie, zdala od swoich wrogów lecz i ta okoliczność, że znajdują w nich mieszkanie ciepłe i suche. Pędzą też tam życie bez troski i mnożą się obficie, ku wielkiemu utrapieniu swego hodowcy, któremu zwolna lecz statecznie wywdzięczają się za gościnę, pożerając, co najdorodniejsze ziarno. Za granicą już od dawna zabezpieczają się przed napływem tych nieproszonych gości, przez ustawianie stogów na żelaznych rusztowaniach, które ułatwiają kotom, łasicom i innym myszołowom wędrówkę po pod stogami. Kogo na zabezpieczenie tak kosztowne nie stać, ten niech się stara uchronić przed stratami w inny sposób. Oto, na rękę idzie mu sama natura, która wskazuje myszom, by wieczorami i rankami bodaj polizały rosy opadłej na liście lub ścierniska, jeśli przy dostatku karmy nie mają wyginąć z pragnienia. Te wędrówki trzeba wykorzystać dla ich zguby, a da się to osiągnąć przez wykopanie rowka dookoła stogu. Rowek ma być na 25 cm. głęboki i tyleż szeroki. Brzeg jego od strony stogu ma być spadzisty, a od pola stromy. W dnie rowka, co kilka metrów, osadza się stare garnki, a wkopuje się je tak, by brzeg garnka siedział równo z dnem rowka i zajmował całą jego szerokość. Myszy wlazłszy do rowka szukają wyjścia na pole, wpadają przytem do garnków, gdzie giną, nie mogąc się z nich wydobyć. *Z.*

Sery kwaśne uzyskuje się jako produkt uboczny przy fabrykacyi masła. Zebrawszy z kwaśnego mleka śmietanę, wydziela się z niego twaróg przez ogrzanie do ciepłoty 37 do 45° C. W tej ciepłocie sernik się sku-

pia, staje się kłaczkowatym i oddziela się łatwo od serwatki. Ogrzewany słabiej, ściąga się zbyt powolnie i niezupełnie, podczas gdy wydzielony przy ciepłocie wyższej niż 45° C. staje się twardym, suchym i kruszy się łatwo. Ogrzewając mleko kwaśne, trzeba pamiętać o tem, że znajdujący się w niem kwas nagryza metale; nie używać przeto do powyższego celu naczyń niepobielanych. Najlepiej będzie dokonać to w garnkach glinianych, niepolewanych. Po wyciśnięciu serwatki, soli się twaróg, do czego trzeba użyć 3 do 5% soli. Twaróg można zużytkować albo na świeżo, albo przerobić go na serki (gomółki). W tym ostatnim celu poddaje się twaróg najpierw fermentacyi, a to w ten sposób, że go się ubija dość mocno w faskach lub beczkach i pozostawia jakiś czas w miejscu średnio ciepłem, dopóki nie nabierze dość ostrego, pikantnego smaku.

Ktoby chciał mieć gomółki przedniego smaku, niech przed fermentacyą twarogu doda do niego nieco śmietany. Przefermentowany twaróg zaprawia się ziołami i korzeniami, jak: kminkiem, tymianem, imbirem i t. p. i formuje zeń gomółki. Te układa się na słomie i przechowuje w miejscu przewiewnem.

Przy dojrzewaniu gomółek trzeba zważać na to, by zbyt szybko nie wysechały, bo w następstwie tego pękają i kruszą się. Przechowywane w miejscu wilgotnem łatwo pleśnieją i ulegają zgniliźnie. Z wyprasowanego twarogu można sporządzić także ser dzieżowy. W tym celu mięsza się twaróg ze solą, dając tej ostatniej 6 do 7%, poczem wkłada się twaróg napowrót do worków i przetrzymuje w nich przez 24 godzin. W ciągu tego czasu, nawet najdokładniej prasowany twaróg, stanie się znowu wilgotnym i wypuści jeszcze sporo serwatki. Twaróg uwolniony w ten sposób od nadmiaru serwatki, wyjmuje się z worków, wkłada do czystych beczek i szczelnie ubija. Na wierzch daje się warstwę soli, na $\frac{1}{2}$ cm. i osadza drugie dno. Ktoby nie miał tak dużo twarogu, by mógł beczkę nabić odrazu, niech ser ubija partyami, a po nasoleniu każdej warstwy, niech przykrywa go czystą szmatką i krążkiem, a przygniata kamieniem. Przed ubijaniem następnej warstwy, trzeba zeskrobać ten ser, który w warstwie poprzedniej zbyt przesiąkł solą. Głównym warunkiem uzyskania dobrego sera dzieżowego jest dobra chłodna piwnica. Nie małą też rolę w tej czynności gra staranne, szczelne ubijanie i chronienie przed owadami i pleśnią. Tak sporządzony ser trzyma się doskonale przez 5 do 6 miesięcy. Ktoby go atoli przed spożyciem chciał uczynić łagodniejszym w smaku, niech doda do niego, pół na pół, twarogu świeżego, niesolonego, sam bowiem bywa nazbyt słony. *M.*

Zrajanie się pszczół. Pożytek dla pszczół traci się u nas zwyczajnie w miesiącu sierpniu. Wyjątkowo tylko tam, gdzie siewają tatarki na zieloną paszę, lub na takiż pognój, a także tam, gdzie po lasach rosną wrzosy, znajdzie pszczoła i później cośkolwiek pożywienia. W mniej korzystnych warunkach, roje późne, z drugiej połowy lipca i sierpniowe nie obrobią się i w zimie wyginą. Więc próżny z niemi zachód, a strata dotkliwa, bo przez zrajanie osłabia się bez korzyści pnie mateczne. To też pasiecznik nie powinien dopuścić do późnej rójki, a może to łatwo przeprowadzić przez wycięcie wszystkich mateczników, jakieby się tylko

w ulu znalazły. Jeśliby pasiecznik chciał pień taki skasować, celem uzyskania większej ilości miodu, to niech mu zabierze teraz i matkę, bo przez powstrzymanie czerwienienia stanie się pień miodniejszym. Muchą z takiego pnia trzeba podsilić, który ze słabszych rojów. *K.*

Masło na zimę. W obecnej porze jest masło najtańsze, a przecież mało jest takich gospodyń, któreby robiły zapasy na czas zimowy, kiedyto wszelka omasta jest znacznie droższa. Zaopatrzenie się na zimę w masło, nadające się również dobrze do spożywania z chlebem, jak i na okrasę do potraw, da się w obecnej porze uzyskać bardzo łatwo, bo trzeba je tylko przetopić, by wydzielić z niego to wszystko, co nie jest tłuszczem, a więc: wodę, sole mineralne, sernik i cukier mlekowy, a zatem to, co powoduje jego jełczenie. Takie przetopione masło przechowuje się doskonale aż do przyszłego lata.

Masło przetapiane wyrabia się w następujący sposób: Oto naczynie blaszane napełnia się masłem, najkorzystniej nie solonem i zanurza się całkowicie w drugie większe naczynie, napełnione wodą ogrzaną do tej ciepłoty, w której masło staje się już płynnem t. j. do ciepłoty około 40^0 C. W tej ciepłocie woda nie parzy jeszcze ręki. Wsadzanie naczynia z masłem do ogrzanej wody ma je uchronić od przypalenia, które mogłoby nastąpić, gdybyśmy garnek z masłem postawili wprost na blasze kuchennej lub na wolnym ogniu. Podczas topienia się masła: sernik, woda, sole i cukier opadają na spód naczynia, a czysty tłuszcz unosi się nad niemi. Szumowiny (piana), zbierające się na powierzchni tłuszczu, trzeba zczerpywać druszlakową łyżką i odrzucać. Skoro masło się sklaruje, a na co potrzeba 2 do 3 godzin, oddziela się je od reszty składników, zlewając ostrożnie płynny, przeźroczysty tłuszcz. Teraz dodać można do niego 3 do $4^0/_0$ soli, a gdy się ta rozpuści, przecedzić masło przez czysty płatek płócienny i zlać do faski, lub co lepiej, do garnka steingutowego. W ten sposób wytopiony tłuszcz krzepnie wkrótce i daje to, co nazywamy masłem topionem albo kuchennem. Z masła zwyczajnego otrzymuje się około $80^0/_0$ masła przetapianego. *Cz.*

Kwaśnienie mleka. W porze obecnej kiśnienie, a w następstwie zwarzanie się mleka, jest rzeczą bardzo powszechną. Przyczyny szukać należy przedewszystkiem w wysokiej ciepłocie powietrza, sprzyjającej rozmnażaniu się tych grzybków, które powodują przemianę cukru mlekowego na kwas mlekowy, a który to ostatni bywa powodem kiśnienie mleka i ścinanie się sernika. Grzybki te są tak bardzo drobniutkie, że można je dojrzeć dopiero przez takie szkła, które obraz ich powiększają kilkaset razy. Unoszą się one wszędzie w powietrzu, z którego wpadają do mleka, bądź już przy podoju, bądź później przy cedzeniu lub w mleczarni, jeśli mleko przetrzymuje się w otwartych naczyniach. Gdy mleko jest zimne rozwój i rozmnażanie się tych grzybków postępuje bardzo powolnie, i to do tego stopnia, że w zimie da się mleko utrzymać w stanie świeżym nawet przez kilka dni, natomiast w porze letniej kilka godzin upału wystarcza zupełnie, by mleko skwaśniało i ścięło się. Ktoby chciał w porze letniej utrzymać mleko przez czas dłuższy w stanie świeżym, musi niedopuścić do rozmnażania się grzybków, a dokona tego,

gdy naczynia będzie dobrze parzył, gdy mleko po przecedzeniu ochłodzi przez wstawienie do zimnej wody i gdy je będzie przechowywał w zimnej piwnicy. Rzecz jasna, że temu kto spożywa mleko kwaśne, będzie wszystko jedno, czy ono skwaśnieje wcześniej, czy później, w wypadku atoli, gdy się rozchodzi o wyrób masła lub o uzyskiwanie śmietanki, szybkie kiśnienie jest szkodliwe, bo nie dopuszcza do podsiadania się mleka, a temsamem do wydobywania się kuleczek tłuszczowych na powierzchnię mleka. *Cz.*

Bicie drobiu. Ktoby chciał przykrą tę czynność wykonać szybko i bez dręczenia ptaka, niech go obwinie jaką szmatą, dla zapobieżenia trzepotania skrzydłami. Następnie niech go zawiesi głową na dół i ostrym nożem przetnie kręgosłup tuż za głową. W tem zawieszeniu trzeba ptaka pozostawić przez czas dłuższy, by spłynęła wszystka krew, bo od tego zależy właśnie tak ceniona przez kupujących białość mięsa. Bite ptaki oskubuje się zaraz, dopóki są jeszcze ciepłe, a operacya ta na ptaku wiszącym da się lepiej przeprowadzić, niż na leżącym na stole. Po oskubaniu otwiera się ptaka i wyjmuje wnętrzności, zważając na to, by pęcherz żółciowy, siedzący na wątrobie nie został rozgnieciony, gdyż inaczej mięso nabrałoby niemiłego, gorzkiego smaku. Po wypatroszeniu obwija się ptaka czystą szmatką, zmaczaną w zimnej wodzie, a to w tym celu, by mięso jak najszybciej ostygło. Po ostygnięciu naciera się ptaka otrębami, zawija w biały gruby papier i zanosi do chłodnej piwnicy. W niej przetrzymuje się go przez jednę lub dwie doby, w tej myśli, by mięso skruszało. *M.*

Ocet z soków owocowych. Soki owocowe zawierają cukier, zdolny do fermentacyi, nadają się przeto do wyrobu octu. Ponieważ jednak zawierają go za mało, więc przed fermentacyą trzeba im go dodać albo w formie cukru krystalicznego, albo jako miodu i to w ilości 8 do 10 kg. na 100 litrów soku. Przygotowany sok trzeba zlać do beczułki i ustawić w miejscu ciepłem, np. w kuchni. By do beczułki nie właziły ani muchy ani inne owady, trzeba otwór (wronkę) przykryć rzadkiem płótnem. Płótno to można przybić gwoździkami, by nie spadało. Beczka nie powinna być pełna, bo im większą powierzchnią styka się płyn z powietrzem, tem szybciej postępuje fermentacya octowa. Celem przyspieszenia fermentacyi można do soku dodać nieco octu winnego, w tej porze, gdy szypienie w beczce już ustało. Po roku będzie ocet gotowy. Wtedy trzeba go ustawić na kilka tygodni w chłodnej piwnicy, a gdy się sklaruje, ściągnąć rurką część klarowną, a resztę przecedzić przez worki filcowe albo przefiltrować przez bibułę. Ponieważ każdy procent cukru wydaje 0·4% kwasu octowego, więc przyjąć należy, że z soku, który miał własnego cukru 8%, a dodanego 10%, otrzyma się ocet o zawartości 7·2% kwasu octowego, a zatem o takiej kwasocie, jaką okazuje ocet zwyczajnie winny. *Cz.*

Kalendarz od 16-go do 31-go lipca: 16 P. NPM. Szkaplerznej, 17 S. Aleksego, 18 N. 7 po św. Szymona, 19 P. Wincentego á Paulo, 20 S. Czesława i Kas., 22 C. Maryi Magdaleny, 23 P. Apolinarego, 24 S. Krystyny, 25 N. 8 po św. Jakóba, 26 P. Anny, matki NPM., 27 W. Natalii panny, 28 S. Inocentego pap., 29 C. Marty panny, 30 P. Abdona i Senny, 31 S. Ignacego Lojoli.

Ceny targowe. (Tarnów). Sprzedawano: Pszenicę od 25·— do 27·—, żyto od 20·— do 21·—, jęczmień od 14·— do 15·—, owies od 13·— do 14·—, kukurydzę od 16·— do 17·—, groch od 20·— do 26·—, rzepak od 32· — do 34·— ziemniaki od 4·— do 5·—, siano od 7·— do 7·50, słomę od 5·— do 6·—. — Ceny w koronach za 100 kg.

Nierogacizna (Kraków), od 106 do 126, woły od 58 do 86 za 100 kg. żywej wagi, masło 2·— do 2·20 za 1 kg.

Woły. Wiedeń 5/VII. galicyjskie prima 76·— do 86·— K., secunda 00·— do 00·— K., tertia 00·— do 00·— K. za sto kg. żywej wagi. Spędzono sztuk 159.

Nierogacizna. Wiedeń 5/VII. prima 124·— do 132·— K. tłuste 124·— do 126·— K. za 100 kg. żywej wagi.

Miejska centralna targowica na bydło w Krakowie 9/VII. Na dzisiejszy targ spędzono bydła rogatego 631 sztuk, cieląt 459, owiec 1, świń 286. Płacono za woły 52—81 K, za buhaje 48—72 K, za krowy 50—72 K, za jałownik 38—48 K, za 100 kg. żywej wagi, za cielęta 14—60 za sztukę. Świnie 110—120 K, za 100 kg. żywej wagi, 150—170 K. za 100 kg. bitej wagi.

Masło. Wiedeń 3/VII deserowe 2.70—2.80 K, wiejskie 2.20—2·30 K, zwykłe targowe 0.00—00.0 K. **Kraków** 6/VII. targowe 2.20—2.40 K, za 1 kg. **Hamburg** 2/VII. stołowe I klasy 214.00—216.00 M., II klasy 204.00—208.00 M., III klasy 000.00—000.00 M. za 100 kg. **Berlin** 3/VII. dworskie i spółkowe, prima 220.00—226.00 M., sekunda 220.00—222.00 M., tertia 000.00—216.00 M. za 100 kg.

Jaja. Wiedeń 3/VI. prima 00—29 sztuk, secunda 00—30 sztuk konserwowanych w wapnie 00—00 sztuk za 2 K. **Kraków** 6/VII. 3.40—3.80 K. **Berlin** 6/VII. 3.45—3.60 M. za kopę zachodnio Galicyjskich jaj.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.